Amarena-Kirschlikör

Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:
12 Amarenakirschen + 1 TL Saft
200 g Zucker
200 g Sahne
3 Eigelb
60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)
250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:
Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.
Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.
Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%…

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.